

# 事業実績報告書

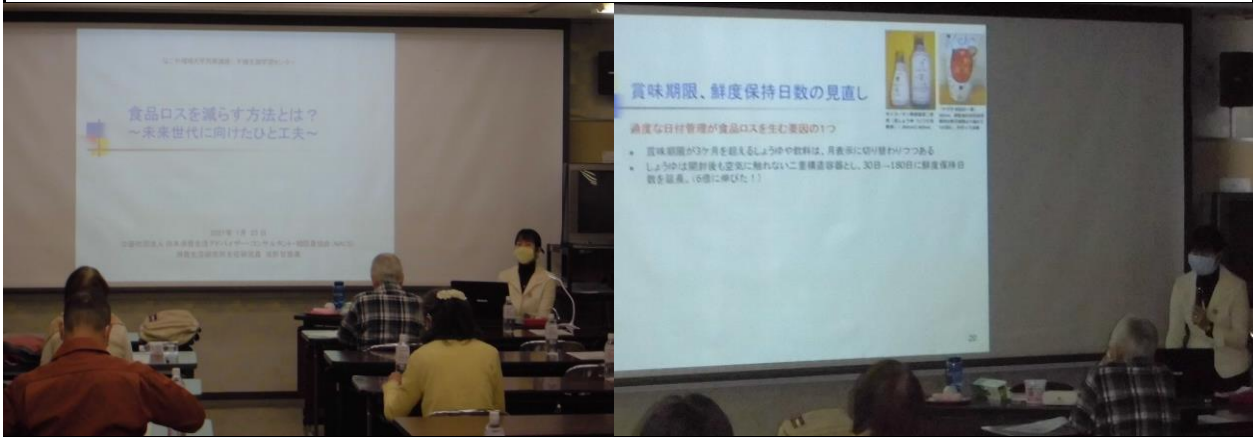
2020年度

※この報告書は、なごや環境大学のウェブサイト上に記録として掲載されます。

講座番号	E-21	講座名	食品ロスを減らす方法とは？
記載日	2021/2/5	団体名・企業名	千種生涯学習センター

## 〈講座全体の概要〉(300字程度)

日本は、食材の多くを輸入に頼っている一方で、廃棄される食料である食品ロスが大きな問題となっている。講座では、日本の食料事情や、食品ロスの現状・問題点などが述べられ、消費期限と賞味期限の違いや、容器包装の工夫などといった、食品ロスを減らすための取り組みについて学ぶことができた。その他にも、「3ない運動」や、食べ残しをゼロにするための取り組みを行っている「食べ残しゼロ店」についても知ることができた。講座の最後には、家庭でも実践できる旬産旬消や食に関わる省エネについての話を聞き、食品ロスを抑える工夫について考え、食生活にも環境にも優しい行動とはどのようなものかを学ぶことができた。



※写真1の説明

開講直後の様子

※写真2の説明

賞味期限や鮮度保持日数の見直しについて解説をしている様子

## 〈企画・運営者の声(感想)〉(350字程度)

コロナ禍の中で行われた公開講座であるにもかかわらず、10代以下の子どもから、70代の方まで、幅広い方に受講していただくことができた。講師が用意した資料も分かりやすく、真剣な表情で話を聞きながらメモを取っている受講者の姿も見られた。講座終了後の質問では、「食品ロスの観点から、ダイエットの風潮についてどう思うか」という鋭い意見もあり、食品ロスに対する受講者の関心は高いと考えられる。受講後のアンケートにも、「大変よかった」「まあまあよかった」の意見が多く、内容面において、大変満足のいくものであったと考えられ、「食品ロス」に対する意欲を高める、という点では、大変有意義な講座であったと思う。

## 〈受講者の声(実感した反応及びアンケートより)〉(3～5点、計350字程度)

- 節分用の巻き寿司が高級高額になっており、食品ロスの原因となっていることについては、毎年気になっていた。
- 知らなかったことが多く、大変勉強になった。
- 詳しいところまで説明していただき、大変よく分かった。学校の自由研究の参考にしたい。
- 日本は食料自給率が低いので輸入したものが多く、それを捨てているという現実が国民にわかっていないと思う。もっと国がアピールして国内自給率を上げてほしい。

## ●団体紹介

団体所在地	〒464-0072		
	名古屋市千種区振甫町3-34		
連絡担当者	坪井 正勝	ウェブサイト	<a href="http://www.nespa.or.jp/shisetsu/chiku">http://www.nespa.or.jp/shisetsu/chiku</a>
TEL	052-722-9666	FAX	052-722-9696
E-mail	chikusa-llc@wh.commufa.jp	携帯電話	
〈団体・企業の簡単な紹介・PR〉(150文字程度)			
千種生涯学習センターは、スポーツ活動や文化活動、趣味の活動など、地域の生涯学習の拠点として、市民の皆様がいつでも自由に学習機会を選択して学ぶことができ、その成果を活用できることを目標として、お気軽に利用していただける施設です。			

## ●講座開催情報

第一回	講座名	食品ロスを減らす方法とは？	開催日	1月23日	土
	講師名	浅野 智恵美	参加人数	11	名
	内容	食べ残しや期限切れ、手つかずなどから発生する食品ロス。その削減方法について学びます。			
第二回	講座名		開催日		
	講師名		参加人数		名
	内容				
第三回	講座名		開催日		
	講師名		参加人数		名
	内容				
第四回	講座名		開催日		
	講師名		参加人数		名
	内容				
第五回	講座名		開催日		
	講師名		参加人数		名
	内容				